

# Tätigkeitsbericht 2022

## 1. Grundlagen der Stiftung

Vom DEHOGA Thüringen e.V. und dem Erfurter Gastro Bildung GmbH (ergab) wurde im Jahre 2008 die Stiftung für gastronomische und touristische Bildung gegründet.

Im Thüringer Stiftungsverzeichnis unter der Nummer 925 eingetragen, ist sie eine anerkannte gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts.

### Ziele und Aufgaben der Stiftung:

Stiftungszweck ist die Förderung der gastronomischen und touristischen Bildung, die Förderung der Kochkunst und der Ess- und Tafelkultur sowie die Förderung der Berufsausbildung.

Die Stiftung hat seit ihrer Gründung 2008 bis ins Jahr 2020/2021 einige nennenswerte Aktivitäten umsetzen können. Dazu gehören:

- Förderung und Coaching leistungsstarker Auszubildenden aus den HOGA-Berufen
- Durchführung der Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Vorbereitung der Jugendlichen auf die Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Auszeichnung der Berufsbesten Auszubildenden der Systemgastronomie in Thüringen
- neue Konzeptionierung der Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen
- Werbung Branchennachwuchs für das Gastgewerbe
- Realisierung von Jugendweiheseminaren

Die Stiftung hatte in ihren Gremien, aufgrund der Corona Pandemie im Jahr 2021 ihre Auflösung beschlossen. Dieser Beschluss wurde jedoch durch den Fortführungsbeschluss vom 16.12.2021 wieder aufgehoben, sodass die Stiftung weiterhin tätig sein wird.

Mit dem Fortführungsbeschluss der Stiftung nahm Dirk Ellinger ab der Wirksamkeit zum 01.01.2022 die satzungsgemäße Regelung über den Vorstand, als Geschäftsführer des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH war.

### **Der Vorstand der Stiftung bestand im Jahr 2022 aus zwei Personen:**

- Mark A. Kühnelt als Präsident des DEHOGA Thüringen e.V.
- Dirk Ellinger als Geschäftsführer der DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM gGmbH

Gleichzeitig wurde der Beirat der Stiftung neu berufen.

Diesem gehörten damit an:

| <b>Name</b>   | <b>Berufung zum</b> |
|---|---------------------|
| Monika Lips<br>Hotel - Restaurant 'Zwergschlösschen' Gera       | 01.01.2022          |
| Falk Nebeck<br>Familotel Wurzbach                               | 01.01.2022          |
| Catrin Auerbach<br>Burghof Kyffhäuser Betreibergesellschaft mbH | 01.01.2022          |
| Ina Göbel<br>Hotel Keplers Ecke Wingerode                       | 01.01.2022          |
| Jacqueline Schambach<br>AHORN Panorama Hotel Oberhof            | 01.01.2022          |
| Stefaan Götz<br>Hotel Mercure Erfurt Altstadt                   | 01.01.2022          |
| Olaf Seibicke<br>Hotel Der Lindenhof Gotha                      | 01.01.2022          |
| Jana Sörgel<br>Hotel & Restaurant "Zur Kanone" Tautenhain       | 01.01.2022          |

Es fanden im Beirat Wahlen zum Vorsitz statt. Es wurde Falk Neubeck zum Vorsitzenden und Monika Lips zur stellvertretenden Vorsitzenden gewählt.

Die Stiftung hat keine Mitarbeiter, sie erbringt ihre Leistungen ausschließlich mit Hilfe der ehrenamtlichen Tätigkeiten der Mitarbeiter im DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUM, sowie der vorbenannten ehrenamtlich tätigen Personen in den Stiftungsgremien.

Im Jahr 2022 wurde die Änderung der Satzung, insbesondere aufgrund der aktuellen Rechtsänderungen sowie der neuen Möglichkeiten von formalen Regelungen umfassend diskutiert und beschlossen. Das Verfahren konnte nicht abgeschlossen werden und muss im Jahr 2023 umgesetzt werden.

## **2. Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen**

Die Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen, als eines der wichtigen Projekte der Stiftung, fanden im Jahr 2022, erstmals nach der Corona – Pandemie wieder statt.

Nach einem anstrengenden Wettkampftag im DEHOGA Thüringen Kompetenzzentrum stehen die Thüringer Jugendmeister 2022 aus den gastgewerblichen Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Hotelfachmann/frau fest.

Insgesamt 21 Auszubildende aus vier Nationen stellten sich in den drei Berufsgruppen der gastgewerblichen Ausbildungsberufe. Nach einer kurzen Begrüßung am Vormittag, legten die Teilnehmer ihre berufsgruppenspezifischen Prüfungen unter der Aufsicht der jeweiligen Fachjury ab. Dabei hatten die Nachwuchsköche die Aufgabe aus einem vorgegebenen Warenkorb unter anderem gefüllt mit Forelle, grünem Spargel, Schweinefilet und Erdbeeren ein 4-Gang-Menü für 6 Personen zusammenzustellen und zuzubereiten. Punkte von der Jury gab es nicht nur auf Geschmack, Kreativität und Präsentation des Menüs, bewertet wurden auch Sauberkeit, Zeiteinteilung, Rohstoffverarbeitung und Arbeitstechniken.

Als Sieger überzeugte hier Jonathan Gunkel aus dem Hotel Keplers Ecke in Wingerode. Auf Platz zwei und drei folgten Robyn Julius Jahn vom Dorint am Goethepark in Weimar und Benjamin Wierick vom Burghof Kyffhäuser.

Wie wird ein Krabbencocktail fachgerecht zubereitet? Wer hat beim Spirituosentasting den richtigen Riecher? Diese und andere Aufgaben galt es für die künftigen Restaurantfachleute neben dem Eindecken einer Festtafel und dem Service am Gast zu bewältigen.

Den ersten Platz bei den angehenden Restaurantfachkräften holte sich Anastasiia Shobei aus dem Kaisersaal in Erfurt. Silber und Bronze gingen an Anna-Sophie Ostermann vom Jagemanns Gastro GmbH in Weimar und Anne-Marie Pfothner aus dem Pier37 in Erfurt.

Die Auszubildenden im Hotelfach lösten eine Marketingaufgabe. Handwerkliche Fähigkeiten zeigten dann die Teilnehmer beim Hemd bügeln. Bei den Blumengestecken für die Festtafel am Abend hieß es Kreativität zu beweisen. Beim Servieren des Festmenüs standen sie den Restaurantfachkräften tatkräftig zur Seite.

Meisterlich schaffte dies Max-Michael Nagel vom Hotel Elephant in Weimar und errang den Sieg für den Ausbildungsbereich Hotelfach. Lara-Sophie Fürle vom AHORN Panorama Hotel in Oberhof schaffte es auf Platz zwei. Gefolgt von Roxana Röthig vom Hotel Elephant in Weimar auf dem dritten Platz.

Den Höhepunkt der Meisterschaften bildete nach dem kulinarischen Genuss die feierliche Siegerehrung vor den geladenen Gästen. Mark A. Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen und Hauptgeschäftsführer Dirk Ellinger, überreichten gemeinsam mit Staatssekretär Carsten Feller und den Juryvorsitzenden der Fachbereiche die Urkunden und attraktive Sach- und Geldpreise an die Teilnehmer und gratulierten den Auszubildenden zu ihren hervorragenden Leistungen.

In seiner Ansprache würdigte Staatssekretär Carsten Feller die Leistungen und den Enthusiasmus der Teilnehmer gerade nach dem langen Weg der Corona-Pandemie.



### 3. Sonstiges

Im Jahr 2022 fanden zwei Vorstandssitzung und zwar am 13.06. und am 05.12. statt. Ebenso fanden zwei Beiratssitzungen statt.

In der ersten Vorstandssitzung wurden, aufgrund der Fortführung der Stiftung, die Berufung des Beirates beschlossen.

Aufgrund der gefassten Beschlüsse zur Fortführung der Stiftung sollen die Aufgaben nach der Corona Pandemie wieder realisiert werden, die Gremien neu besetzt und die Satzung aktualisiert werden. Insofern wurde die Planung 2022, insbesondere die Thüringer Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen, das Training für die Deutschen Meisterschaften sowie die Teilnahme an diesen, erörtert und in den beiden Beiratssitzungen mit dem Beirat besprochen.

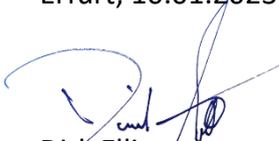
Die Änderung der Satzung wurde umfassend besprochen und in der anschließenden Beiratssitzung zur Diskussion gestellt.

In der zweiten Vorstandssitzung wurde die Satzung nochmalig, aufgrund von Hinweisen der Aufsicht diskutiert und in der anschließenden Beiratssitzung entsprechend beschlossen.

Weiterhin wurden in den Gremien die Geschäftsordnungen erarbeitet.

Ebenso wurden wieder Projektstage und Schulprojekte diskutiert, welche zukünftig umgesetzt werden sollen.

Erfurt, 10.01.2023

  
Dirk Ellinger  
Vorstand